



Château d'Issan 2023

De nombreux arômes de prune, de violette, de mûre, de silex et de fleur d'oranger se prolongent dans une bouche assez, avec un cœur fruité bien affirmé, des tanins onctueux et une texture minérale, aux notes de silex et de pierre concassée, en finale. 70 % de cabernet sauvignon, 25 % de merlot, 2,5 % de cabernet franc et 2,5 % de petit verdot. À boire après 2028.

Producteur	Château d'Issan
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.8 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2063
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	593663
Accord mets et vins	Plats végétariens, Champignons, Bœuf, Pièces de viande nobles
Avis	Robert Parker 93/100 Antonio Galloni (Vinous) 95/100 James Suckling 96/100



Vinification

Élevage dans 50 % de barriques neuves et 25 % de barriques d'un an et 25 % de barriques de deux ans

Histoire





L'histoire du Château d'Issan est avant tout celle d'un patrimoine transmis de génération en génération, avec à chaque fois un goût renouvelé pour l'excellence. Un tournant décisif s'est produit en 1945, lorsque la famille Cruse en est devenue propriétaire. Sous la direction de Lionel Cruse, le château a été restauré, les installations modernisées et le vignoble replanté. Depuis 1998, grâce aux investissements réalisés par Emmanuel Cruse, le fils de Lionel, dans les vignes et les chais, les vins du Château d'Issan reflètent encore davantage leur terroir d'exception. En 2012, Françoise et Jacky Lorenzetti ont été séduits par le potentiel de ce 3e Grand Cru Classé et se sont associés à la famille Cruse. Le domaine a ainsi atteint un nouveau niveau. Grâce à leur ténacité, leur passion et leur courage, chaque génération a contribué à la renaissance du Château d'Issan, lui permettant de retrouver tout son prestige et de redécouvrir l'âme d'un grand Margaux.

